

TORTINO DI CARNE ALLA VERZA IN SALSA POMODORINA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

- 300 g. Pomodorina - CA1
- 30 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K
- 9 g. Roux Bianco - BN1X
- q.b. Grancrema di Pecorino - KG1
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

- 70 g. Verza tagliata
- 270 g. Carne di vitello
- 90 g. Salsiccia
- 50 g. Prosciutto crudo
- 50 g. Mortadella
- 30 g. Porro
- q.b. Vino bianco
- 180 ml. Latte
- 20 g. Parmigiano reggiano
- q.b. Noce moscata
- q.b. Prezzemolo tritato
- q.b. Sale
- 6 foglie Verza

Préparation

Per 6 persone

In una casseruola scaldare un filo d'olio extra vergine e farvi imbiondire il soffritto pronto e il porro tagliato a fettine sottili; aggiungere la verza tritata e rosolare per alcuni minuti. A questo punto incorporare il macinato di vitello e la salsiccia tritata, continuando la cottura; sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare, quindi togliere dal fuoco e far raffreddare. Nel frattempo in una pentola portare ad ebollizione il latte; con l'aiuto di una frusta unire il roux bianco, poi insaporire con un pizzico di sale e una grattatina di noce moscata. Amalgamare ora al composto di carne e verza il parmigiano grattugiato, il prosciutto e la mortadella a cubetti molto fini. Inserire anche la besciamella e mescolare con cura per ottenere una farcia omogenea. Foderare uno stampino monoporzione con la foglia di verza precedentemente scottata in acqua bollente e riempire con il composto preparato. Cuocere il tortino in forno a 180°C per 20 minuti. Contemporaneamente scaldare per pochi minuti sul fuoco la pomodorina, emulsionandola con l'aiuto di un mixer, quindi distribuirla a specchio sul fondo di un piatto. Sformare il tortino al centro della salsa e completare con un filo di grancrema al pecorino e una spolverata di prezzemolo tritato.